Blending **Hints & Tips**

NOTE: For safety information, read the Important Safeguards in the user manual.

*This Guide is not a substitute for the Owner's Manual. Refer to this guide only after you have read the Owner's Manual thoroughly.
Visit www.osterversa.com to find your blender's owner's manual.

OSTER®
VERSA® PERFORMANCE BLENDER

The Power to Blend Everything



Congratulations on the purchase of your new Oster® Versa® Performance Blender! Here are a few quick tips to get you started, but please read all the instructions in the Instruction Manual to ensure proper use and performance.

If you have any comments, questions or inquiries about this revolutionary product, please call 1-800-334-0759.

Getting Started

Before you get started, separate the tamper, lid, filler cap, and jar. Wash in warm, soapy water. Rinse and dry well. Unit will not operate unless the jar is fully seated on base. Please follow assembly instructions listed below.
Note – Do not put the jar in the dishwasher.

Your Product Features and Assembly

Jar Sensor
The unit is supplied with a jar sensor. **This will prevent the motor from starting if the jar is not properly placed on the base.** The control knob must be in the 'Off' position when the jar is placed on the base.

For your safety, if the jar is removed from the base during blending, the motor will shut off. This also applies even if slightly lifted unintentionally.

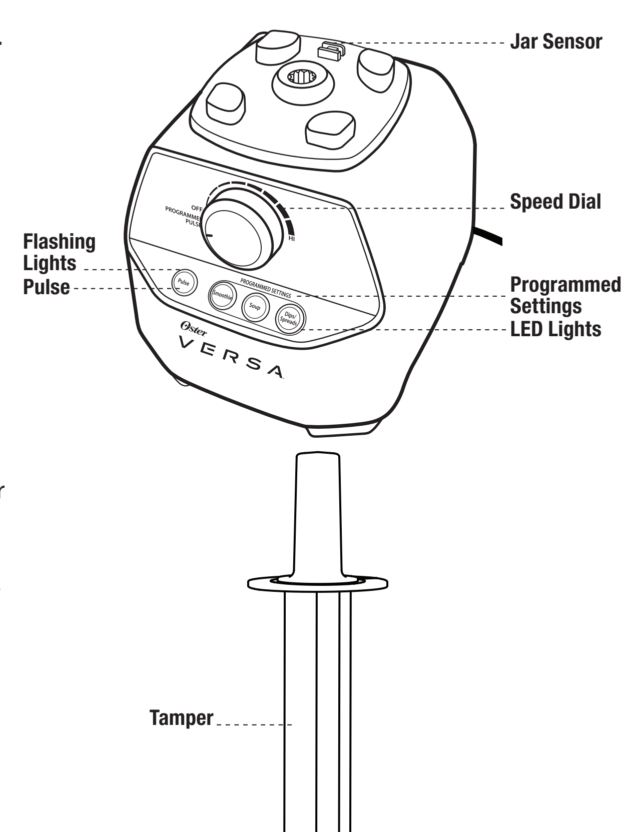
Control Panel
The control panel includes a speed dial, plus 3 programmed settings and pulse. To use the speed dial, simply turn it clockwise to choose from manual settings from 'Low' to 'High.' To use the programmed settings, you must first activate by turning the speed dial counter-clockwise to the 'Programmed/Pulse' setting. Then select which programmed setting you would like to use.

These settings have been optimized by time and speed to best blend most Smoothies, Soups, and Dips/Spreads. It will stop once the cycle is complete.

When the speed dial is turned to the 'Programmed/Pulse' setting, the red light around the pulse button will flash to indicate the unit is ready to operate. Avoid contact with blades or moveable parts. Never operate the unit without the lid in place.

Tamper
The unit comes equipped with a tamper. This allows you to accelerate the process of very thick and/or frozen mixtures. If food is not circulating, remove the filler cap and use the tamper to press ingredients down into the blades.

Fuse/Overload Protection
If the unit stops working, the fuse/overload protection has kicked in. First turn speed dial to 'Off' and unplug from the electrical outlet. Then, remove the jar from the base and free the blade of any food obstructions. **Wait 30-45 minutes for the unit to cool and then it will be ready to use again.** Next, press the external resettable fuse on the bottom on the base.



Note – Due to the power of the machine, it is normal for it to be fairly loud during operation.

P.N. 166825 GCDS-OST29332-JC

Consejos y Recomendaciones
para Licuado

NOTA: Para la información de la seguridad, lea las reglas de seguridad importantes en el manual de usuario.

Esta guía, no es un sustituto del Manual del Usuario. Haga referencia a esta guía solamente cuando haya leído el Manual del Usuario minuciosamente.

Visite www.osterversa.com para encontrar el Manual del Usuario de su licuadora.

LICUADORA DE ALTO RENDIMIENTO OSTER® VERSA®

La potencia para licuar todo



¡Felicitaciones por la compra de su nueva Licuadora de Rendimiento Oster® Versa®! Aquí mostramos algunos consejos para comenzar, pero es necesario que lea todas las instrucciones en el Manual de Instrucción para asegurarse un uso y rendimiento adecuados.

Si tiene algún comentario, pregunta o duda acerca de este producto revolucionario, por favor llame al 1-800-334-0759.

Comenzando

Antes de comenzar, separe el accesorio para forzar, la tapa, la tapa de llenado y el vaso. Lave en agua tibia jabonosa. Enjuague y seque bien.
La unidad sólo funciona cuando el vaso está montado sobre la base firmemente. Favor de seguir las instrucciones de ensamblaje que aparecen a continuación.
Nota – No coloque el vaso en el lavaplatos.

Características y ensamblaje de su producto

Sensor del Vaso

La unidad tiene un sensor de vaso sobre la base. **Esto impedirá que el motor se inicie si el vaso no esté colocado adecuadamente sobre la base.** El control de perilla debe estar en la posición de “OFF” cuando el vaso sea colocado sobre la base.

Para su seguridad, si el vaso se retira de la base durante el licuado, el motor se apagará. Esto también se aplica a aun así se levante ligeramente de manera involuntaria.

Panel de Control

El panel de control incluye una perilla de velocidad, más 3 posiciones programadas e impulso. Para usar la perilla de velocidades, simple gírela en dirección del reloj para escoger las posiciones manuales de “bajo” a “alto”. Para usar las posiciones programadas, debe primero activar girando la perilla en dirección contraria al reloj hacia la posición “programado/pulso”. Luego seleccione qué posición programada le gustaría usar.

Estas posiciones han sido optimizadas en tiempo y velocidad para licuar de la mejor manera batidos, sopas y cremas para untar. Se detendrá una vez que el ciclo se haya completado.

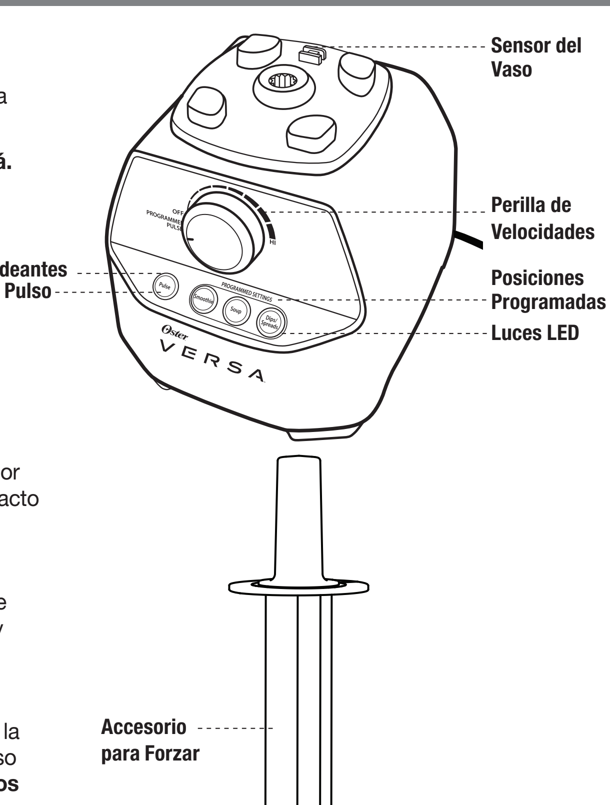
Cuando la perilla de velocidades se fije en la posición “programado/pulso”, la luz roja alrededor del botón del pulso parpadeará para indicar que la unidad está lista para operar. Evite el contacto con las cuchillas y partes móviles. Nunca opere la unidad sin la tapa en su lugar.

Accesorio para forzar

La unidad viene equipada con un accesorio para forzar. Esto le permite acelerar el proceso de mezclas muy espesas o congeladas. Si el alimento está circulando, retire la tapa del llenado y use el accesorio para forzar para presionar los ingredientes hacia las cuchillas.

Fusible/Protector de Sobrecarga

Si la unidad deja de funcionar, el fusible/protector de sobrecarga se ha activado. Primero gire la perilla de velocidad hacia “OFF” y desenchufe del tomacorriente eléctrico. Luego, retire el vaso de la base y libere la cuchilla de cualquier obstrucción de alimentos. **Espere de 30-45 minutos para que la unidad se enfríe y luego estará lista para ser usada nuevamente.** Luego, presione el fusible externo en la parte inferior de la base para volver a encender.



Nota – Debido a la potencia de la máquina es normal que sea bastante ruidosa durante la operación.

P.N. 166825 GCDS-OST29332-JC